

Контрольное тестирование (21.12.2024)
городского ресурсного центра по подготовке учащихся к республиканской
олимпиаде по трудовому обучению (обслуживающий труд)

Уважаемая участница олимпиады!

Инструкция по выполнению отдельных тестовых заданий:

- в вопросах 1,2,3,4, 5,6,7,8,16,17, 18, 25, содержащих варианты ответов, выберите один, на ваш взгляд, правильный ответ и обведите его;
 - в вопросах 14, 15,21,22,23 обведите более одного правильных ответа;
 - в задании 19 впишите правильный ответ, в 9,11,12, 24-правильные ответы
 - в задании 10,13 установите соответствие, впишите ответ в строку в конце данного вопроса в виде сочетаний цифр и букв;
- Творческие задания оцениваются в 3 балла. Всего - 40 баллов

1. По способу приготовления бутерброды-рулеты относят:

- а) к закрытым бутербродам;
- б) к открытым бутербродам;
- в) к закрученным бутербродам;
- г) к закусочным бутербродам;
- д) к сложным бутербродам.

2. О каком кисломолочном продукте идет речь?

Однородная, не слишком вязкая консистенция, равномерного молочно- белого цвета, с чистым кисломолочным вкусом с привкусом и ароматом внесенных наполнителей.

- а) сливки;
- б) сметана;
- в) простокваша;
- г) йогурт.

3. Рассольником называется суп, в состав которого обязательно входят:

- а) соленые огурцы, перловая крупа, свекла;
- б) соленые огурцы, томат, оливки или маслины;
- в) соленые огурцы, перловая крупа, лук-порей.

4. Блюдо из рыбной котлетной массы, в виде полумесяца с начинкой:

- а) кнели; б) фрикадельки; в) тельное; г) тефтели.

5.Ржаную муку выпускают трёх сортов: сеяная, обдирная, обойная. Они отличаются крупностью помола и содержанием отрубей. Чем меньше отрубей в муке, тем она светлее. В какой муке содержание отрубей самое высокое.

- а. сеяная, б. обдирная, в. обойная

6.Он выпекает хлеб разных сортов, батоны, булки, ватрушки. Труд во многом механизирован. Производство оснащают оборудованием для замеса и разделки теста, конвейерами, автоматизированными печами. Он загружает

сырьё, запускает оборудование и следит за процессом. Только некоторые операции делают вручную. Например, плетут из теста плетёнки, наносят насечки на булках. Делается это, без остановки конвейера.

- | | |
|-------------|------------|
| а. повар | в. пекарь |
| б. кондитер | г. кулинар |

7. Чтобы на поверхности киселя не образовалась плёночка:

- а. охлаждают постепенно снижая температуру;
- б. охлаждают, накрыв креманки бумажной салфеткой;
- в. посыпают сахарной пудрой;
- г. посыпают сахаром.

8. Сладкие блюда подают в вазочках, креманках, стаканах, на десертных тарелках. Их ставят:

- а. на пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой, с правой стороны кладут десертную или чайную ложку
- б. на десертную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.
- в. на блюдце, покрытое бумажной салфеткой, с правой стороны кладут десертную вилку.

9. Заколоты. Их роль играли мука, крахмал, картофель. Что добавляли?

- а) только к жидким блюдам- супам- _____,
- б) а что ко вторым, более плотным, особенно жирным- _____.

10. Узнайте по картинке блюда: а) затирка, б) локшины, в) лапшевник



1 _____,



2 _____,



3 _____

11. Из какого теста данные на рисунке изделия? Дайте название изделиям.



--



--



--

12. Узнайте по описанию и впишите название блюд белорусской кухни.

	Название блюда	Описание блюда
а.		Готовили на квасе из листьев свёклы, лука, моркови, хрена, репы. Добавляли и дикорастущие травы: крапиву, сныть, щавель.
б.		Все входящие в неё продукты измельчали, мелко резали. Основой мог быть квас, огуречный рассол, кислое молоко и др. Обычно использовали лук, огурцы, отварной картофель, укроп, петрушку. Добавляли мясные продукты, заправляли сметаной, растительным маслом.
в.		Картофель, репчатый лук нарезали ломтиками, отваривали и протирали. Добавляли молочную сыворотку, доводили до кипения. В конце добавляли соль, перец, тмин и поджаренную кубиками свинину.

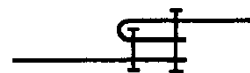
13. Установите соответствие параметров влажно-тепловой обработки тканей из химических волокон

Вид волокна	Особенности влажно-тепловой обработки
1. Вискоза	А. Только сухими
2. Нитрон	Б. Через увлажнённый проутюжильник
3. Ацетат	В. При необходимости соблюдая осторожность
4. Капрон, лавсан	Г. Через увлажнённый проутюжильник с изнаночной стороны

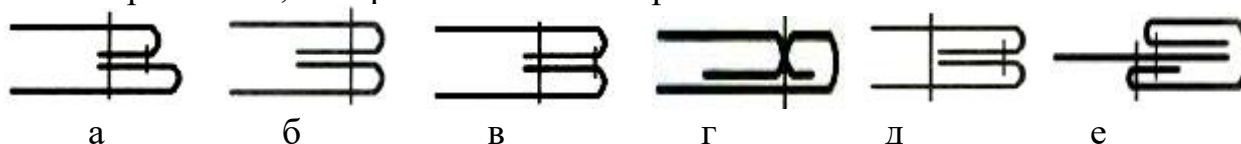
. 1- , 2- , 3- , 4-

14. Из предложенных терминов выберите термины, соответствующие технологичным операциям выполнения шва, изображенного на схеме:

- а) стачать; г) обтачать;
 б) настроить; д) притачать.
 в) застрочить;



15. Выберите швы, которые относятся к краевым швам.



16. Трикотажные изделия, связанные целиком или сшитые из деталей законченной формы, относятся к группе:

- а) кроеных; в) регулярных; д) комбинированных.
 б) купонных; г) полурегулярных;

17. К чистошерстяным относят ткани, содержащие до 10 % химических волокон. Полушерстяные ткани содержат хлопковых или химических волокон:

- а. от 10 до 35 %
- б. от 30 до 50 %
- в. от 35 до 75 %
- г. от 40 до 60 %

18. Красители, которые остаются на ткани после полоскания, отражают свет и создают дополнительный эффект белизны:

- а. фосфаты;
- б. энзимы;
- в. оптические отбеливатели;
- г. химические отбеливатели;
- д. полимеры.

19. Какое свойство ткани можно определить по данному исследованию:

- измерить образцы тканей, пропитать их водой, отжать, высушить с помощью утюга. Повторить измерения образцов, сравнить с первоначальным размером.

20. Впишите в правую колонку таблицы термин, соответствующий его определению:

1. Способность ткани противостоять механической нагрузке	
2. Уменьшение размеров ткани под действием тепла и влаги	
3. Способность ткани образовывать мягкие округлые складки	
4. Способность ткани образовывать морщины и складки, которые устраняются только при ВТО	
5. Устойчивость ткани к истиранию, многократным механическим нагрузкам	
6. Способность ткани впитывать и отдавать воду и водяные пары	

21. Обведите кружочком номера правильных ответов:

По способу употребления одежду подразделяют на...

- а. летнюю одежду;
- б. рабочая одежда;
- в. легкая одежда;
- г. бытовая одежда;
- д. бельевые изделия;
- е. верхняя одежда.

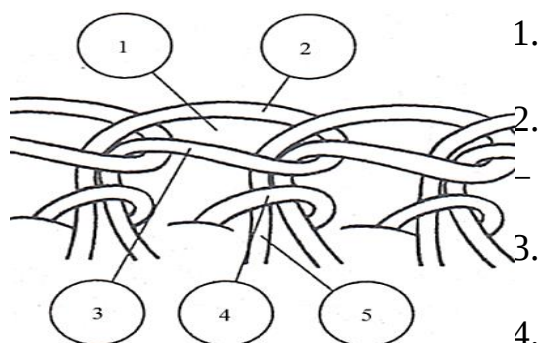
22. Что не включает проверка качества раскроя:

- а. соблюдение направления нити основы и рисунка ткани;
- б. соответствие припусков на швы;
- в. наличие дефектов ткани на деталях;
- г. точность выкраивания детали;
- д. срезы ровные, без надрезов;
- е. рациональность раскладки деталей на ткани.

23. При подготовке выкройки фартука к раскрою необходимо выполнить следующие операции:

- а. перевод на кальку деталей выкройки;
- б. перевод на кальку конструктивных линий;
- в. обозначение направления нитей основы;
- г. обозначение направления нитей утка;
- д. обозначение названий деталей и их количества;
- е. обозначение величины припусков на швы;
- ж. обозначение названий срезов и сгибов.

24. Заполнить схему «Строение петли».



1.

2.

3.

4.

5.

25. Чулочная вязка образуется:

- а. при вязании лицевых петель;
- б. при вязании изнаночных петель;
- в. при вязании скрещенных петель;
- г. при чередовании лицевых и изнаночных петель;
- д. при чередовании лицевых и изнаночных рядов;
- е. при чередовании лицевых петель, изнаночных петель и накидов.

Творческие задания

1. Какие ошибки допустила хозяйка при приготовлении теста? Какое тесто она готовила?

Хозяйка налила в кастрюлю жидкость, добавила соль, муку, масло, размешала и довела до кипения. Сняла с огня, остудила до температуры 40°C. Затем, постоянно помешивая, добавила сразу все яйца. Смазала противень толстым слоем масла. Тесто переложила в бумажный корнетик, отсадила на противень и выпекала при температуре 170-190° С 25-35 минут.

2. Какой весенний праздник праздновали славяне 22 марта _____
Какое угощение выпекали?

Предложите 2 варианта формовки этой выпечки:

3. У юной художницы накопилось много картин, написанных маслом и акварелью. К выставке ей необходимо оформить картины в рамы. Дайте советы по оформлению и подбору рам.

4. На рисунке представлен эскиз вышивки украшающими швами. Разработайте технический рисунок вышивки. Предложите не менее 6-ти украшающих швов для выполнения этой вышивки и гладь.



5.

Мама подарила дочке юбку и предложила самой ухаживать за юбкой. Девочка никогда не утюжила такие вещи. Дайте рекомендации по уходу за изделием после стирки

